

Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Muron" rouge 2017



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2017

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Chez Muron

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Une partie de la cuvée parcellaire "Millerand", mais vinifiée et élevée en amphore, donc avec moins de mûche, et plus d'amplitude et de largeur que la cuvée "classique". **A ouvrir et décanter LA VEILLE !**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Muron" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Nous sommes enchantés par les derniers millésimes de Stéphane Sérol qui nous offre une interprétation éclatante et*

élégante du gamays saint romain, aussi bien dans les cuvées d'entrée de gamme (Originelles, Eclat de Granite) que dans les rouges plus profond et structurés, lesquels sentent bon les nuances fumées et fermes du granite en 2017. La déclinaison des rouges vinifiés et élevés en amphore [comme Chez Muron] est remarquable. C'est un exercice périlleux mais admirablement conduit qui permet de révéler une expression peu colorée, florale, élégante et très énergique du cépage. Bravo ! L'avenir de la côte roannaise se trouve ici.

La Revue du Vin de France (fév. 2019) : 16/20. *Un gamay saint romain vinifié en amphores pour une microcuvée fruitée à souhait et un éclat de fruit extrêmement savoureux. A ouvrir. 700 bouteilles / an.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Vignoble

Les sols sont travaillés mécaniquement et nourris par l'apport de fumier et de chaux. De nombreux travaux nécessitent la main de l'homme : taille, ébourgeonnage, relevage, effeuillage ...

Vinification

Vendange manuelle au cœur de la parcelle « Chez Muron »

Vinification en amphore

Éraflage de 100%.

Une quinzaine de jours de fermentation lente grâce aux levures indigènes puis macération de 6 mois

Pressurage manuel.

Elevage de 6 mois en amphore sans soufre.

Mise en bouteille effectuée par nos soins.

Dégustation

Robe rouge grenat intense.

Nez expressif de fruits rouges et d'épices et bouche pleine, relancée par les épices.

Service

Dégusté une fois par jour après avoir ouvert la bouteille, le vin était de mieux en mieux pendant deux à trois jours ! Ne pas hésiter à ouvrir la bouteille la veille de la dégustation.

Accord : Viandes en sauces

Température de service : 16 °C

Garde 5-6 ans